

Vanillequark - Cantuccini Törtchen mit Erdbeeren

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal - leicht - fruchtig, sieht toll aus, passt zu vielen Speisefolgen.

Zutaten

- 300 g gleichmäßige Erdbeeren, geputzt, gewaschen
- 200 g Magerquark
- 150 g Sahne, steif geschlagen
- 60 g Cantuccini - Kekse aus dem Supermarkt
- Mark 1 Vanilleschote
- 5 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 30 g Butter
- 4 EL Zucker
- Saft 1 Orange und etwas Abrieb

Zubereitungsart

Schritt1

Die Cantuccini - Kekse mit dem Stabmixer zerkleinern, dann fein mahlen.

Schritt2

Die Butter mit 1 EL Zucker erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die gemahlene Cantuccini dazu geben, rühren, abkühlen lassen.

Schritt3

Je einen gehäuften Esslöffel in die Ringe (6 cm Ø) drücken, zunächst 15 min. kalt stellen.

Schritt4

Die Orangenschale, 2 EL Orangensaft, 1 EL Zucker, Vanillemark und Quark glatt verrühren.

Schritt5

1 El Quarkmasse mit 3 Blatt gut ausgedrückter Gelatine erwärmen und mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse rühren.

Schritt6

Kalt stellen, gelieren lassen und die geschlagene Sahne in 2 Schritten

Schritt7

unter heben; wieder kalt stellen, anziehen lassen.

Schritt8

Von den Erdbeeren einige besonders schöne für die Garnitur zurück lassen.

Schritt9

Den großen Rest mit 2 El Zucker, mittels Stabmixer, fein pürieren.

Schritt10

In 3 Esslöffeln erhitztem Erdbeermark 2 Blatt von der gut ausgedrückten Gelatine erwärmen, lauwarm abkühlen lassen.

Schritt11

Etwas die Hälfte der Menge auf den Törtchen verteilen, völlig bedecken. Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Mit einem kleinen Messer vorsichtig um den Törtchenring fahren, lösen und den Ring nach oben hin abziehen.

Schritt14

Auf gekühlten Tellern anrichten, restliche Sauce und Früchte drum herum verteilen und mit etwas Orangenabrieb bestreuen.

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** erdbeeren, gelatine, Magerquark, orange, sahn, Vanilleschote

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/vanillequark-cantuccini-toertchen-mit-erdbeeren/>